

## OBSAH

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 ŠUMIVÁ VÍNA</b>                             | <b>5</b>  |
| Biochemické procesy při výrobě šumivých vín      | 5         |
| Používané odrůdy                                 | 5         |
| Sklizeň                                          | 6         |
| Lisování                                         | 7         |
| Primární fermentace                              | 9         |
| Příprava cuvée                                   | 10        |
| Tirážní likér                                    | 11        |
| Kvasinky                                         | 11        |
| Shrnutí požadavků                                | 13        |
| <b>Technologické postupy výroby šumivých vín</b> | <b>14</b> |
| Klasická metoda                                  | 14        |
| Transvazální (transferová) metoda                | 21        |
| Metoda Charmat                                   | 22        |
| Ostatní metody výroby šumivých vín               | 23        |
| Výroba rosé a červených šumivých vín             | 24        |
| <b>Perlení a vlastnosti pěny</b>                 | <b>25</b> |
| <b>Druhy šumivých vín ve světě a v ČR</b>        | <b>26</b> |
| Champagne                                        | 26        |
| Cava                                             | 28        |
| Německé sekty                                    | 30        |
| Šumivá vína z oblasti Franciacorta               | 30        |
| Lambrusco                                        | 31        |
| Asti                                             | 31        |
| Prosecco                                         | 32        |
| Ostatní šumivá vína                              | 32        |
| Šumivá vína v České Republice                    | 33        |
| <b>2 FORTIFIKOVANÁ VÍNA</b>                      | <b>34</b> |
| Sherry                                           | 34        |
| Malaga                                           | 39        |

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Porto                                                   | 41        |
| Madeira                                                 | 46        |
| <b>3 TOKAJSKÉ VÍNO</b>                                  | <b>52</b> |
| <b>4 VÝROBA PŘÍRODNĚ SLADKÝCH VÍN</b>                   | <b>59</b> |
| Ledové víno                                             | 59        |
| Slámové víno                                            | 60        |
| Botrytické výběry                                       | 61        |
| <b>5 VÍNA PRO LITURGICKÉ ÚČELY</b>                      | <b>63</b> |
| Mešní víno                                              | 63        |
| Košer víno                                              | 64        |
| <b>6 ROSÉ VÍNA</b>                                      | <b>65</b> |
| Výroba rosé přímým lisováním                            | 65        |
| Výroba rosé vín krátkou macerací nebo stočením ze rmutu | 66        |
| <b>7 TERMOVINIFIKACE</b>                                | <b>68</b> |
| <b>8 KARBONICKÁ MACERACE</b>                            | <b>70</b> |
| Anaerobní metabolismus                                  | 71        |
| Využití karbonické macerace                             | 72        |
| Charakteristika vín vyrobených karbonickou macerací     | 73        |
| <b>9 SUR LIE</b>                                        | <b>75</b> |
| <b>10 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b>                     | <b>79</b> |